

Spaghetti met gehaktballetjes



Voor circa 4 personen

Vorbereiding 45 min, bereidingstijd 75 min

INGREDIËNTEN

- 150 gram oud brood
- 1,5 dl melk
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 2 dl runderbouillon
- 400 gram tomatenblokjes
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl ketchup
- 1 el fijngehakte verse dragon
- 1 grote ui, gesnipperd
- 450 gram rundergehakt van Bossems Brandrood
- 1 tl paprikapoeder
- 4 el olijfolie
- 450 gram verse spaghetti
- Zout en peper naar smaak
- Wat verse takjes dragon om te garneren



TIP: runderbouillon is kant-en-klaar verkrijgbaar bij ons. Puur, zonder kunstmatige shit.

Bereidingswijze

- ① Verkruiemel het brood in een kom, voeg de melk toe en laat ze 30 minuten weken.
- ② Smelt de helft van de boter in een pan. Voeg de bloem toe en roer er in 2 minuten een papje van. Roer geleidelijk de runderbouillon erdoor en verwarm het geheel al roerend nog 5 minuten. Voeg de tomaten, tomatenpuree, ketchup en dragon toe. Breng het op smaak met zout en peper en laat het 25 minuten zachtjes koken.
- ③ Meng de ui, het vlees en het paprikapoeder door de broodkruimels en breng het op smaak met zout en peper. Kneed 14 gehaktballetjes van het mengsel.
- ④ Verhit de olie en de rest van de boter in een ovenbestendige braadpan en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Schenk de tomatensaus erover, dek de pan af en zet hem 25 minuten in de oven op circa 180 graden Celsius.
- ⑤ Breng in een grote pan water met een beetje zout aan de kook. Voeg de spaghetti toe en kook de pasta in 2 á 3 minuten beetgaar.
- ⑥ Haal intussen de gehaktballetjes uit de oven en laat ze 3 minuten afkoelen. Serveer de gehaktballetjes en de saus met de spaghetti, gegarneerd met wat blaadjes dragon.

Buon appetito!